

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: FKMPP19GR

Kitchen / butcher knife - 19 cm - PREMIUM



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for Kitchen Butcher Knife 19 cm Premium

1. General Information

Thank you for purchasing the Kitchen Butcher Knife 19 cm Premium. This knife is designed for both professional chefs and home cooks who demand high-quality performance in their kitchen tools. Crafted with precision, this knife ensures durability and superior cutting efficiency.

2. Safety Information

- **Handle with Care:** Always handle the knife carefully to avoid accidental cuts. Keep the blade away from fingers and other body parts while using and cleaning.
- **Storage:** Store the knife in a safe place, away from children. Use a knife block, magnetic strip, or blade guard to prevent accidental contact with the blade.
- **Use on Appropriate Surfaces:** Always use the knife on cutting boards and avoid hard surfaces that can damage the blade.
- **Do Not Attempt to Catch:** If you drop the knife, do not attempt to catch it; let it fall to avoid injury.
- **Regular Inspection:** Regularly inspect the knife for any signs of damage. Do not use a damaged knife as it can pose safety risks.
- **Keep Out of Reach of Children:** This knife is not a toy. Store it securely and out of reach of children.

3. Product Specifications

- **Blade Length:** 19 cm
- **Blade Material:** High-carbon stainless steel
- **Handle Material:** Ergonomic nylon
- **Weight:** 250 g
- **Color:** Black
- **Manufactured in:** Germany

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the knife from its packaging, ensuring that the blade is not damaged during extraction.
2. **Initial Cleaning:** Before use, wash the knife with warm soapy water and dry it immediately with a soft cloth to remove any manufacturing residues.
3. **Sharpening (if necessary):** The knife may require sharpening before first use. Use a whetstone or professional sharpener according to the manufacturer's guidance.

5. Operation

- **Cutting:** Utilize a rocking motion when cutting to ensure efficiency. Apply consistent pressure on the handle while guiding the blade through the food.
- **Chopping:** For larger items, use a downward chopping motion. Maintain a firm grip on the handle and ensure that your fingertips are tucked in while guiding the knife.
- **Slicing:** Use the length of the blade for slicing vegetables, meat, or fish for maximum control and precision.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning After Use:** Clean the knife with warm, soapy water & rinse thoroughly. Avoid placing it in the dishwasher as harsh environments can damage the blade and handle.
- **Drying:** Dry the knife immediately to prevent corrosion.
- **Storage:** Store in a dry place, preferably in a knife block or on a magnetic strip to protect the blade edge.

7. Troubleshooting

- **Dull Blade:** If the knife is not cutting effectively, consider sharpening it with a whetstone or professional sharpener.
- **Rust Spots:** If you notice rust spots, clean them immediately using a mild abrasive scrub. Always ensure the knife is completely dried after washing.
- **Loose Handle:** If the handle feels loose, discontinue use immediately and contact customer support for potential remedies.

8. Disposal

- **End of Life:** Dispose of your Kitchen Butcher Knife responsibly. Wrap the blade in sturdy material (like cardboard or thick cloth) to prevent injury and check local guidelines for sharp object disposal.

9. Contact

For inquiries or assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Kitchen Butcher Knife 19 cm Premium. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Küchenfleischermesser 19 cm Premium (FKMPP19GR)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Küchenfleischermessers 19 cm Premium. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um Ihre Anforderungen in der Küche zu erfüllen und Ihnen maximale Kontrolle sowie Präzision beim Schneiden von Fleisch und anderen Lebensmitteln zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneiden Sie niemals auf harten Oberflächen wie Glas oder Metall, um die Klinge zu schützen.
- Verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage (z. B. Holz oder Kunststoff).
- Achten Sie darauf, dass das Messer scharf ist; stumpfe Klingen können das Risiko von Unfällen erhöhen.
- Verwenden Sie das Messer nicht, wenn Sie abgelenkt sind oder müde sind.
- Reinigen Sie das Messer nicht in der Spülmaschine; dies kann die Klinge beschädigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Küchenfleischermesser 19 cm Premium
- Artikelnummer: FKMPP19GR
- Klingenlänge: 19 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Griffmaterial: Ergonomischer rutschfester Kunststoff
- Gewicht: 250 g
- Farbe: Schwarz
- Besonderheiten: Optimierte Schärfe für präzise Schneidarbeit, gut ausbalanciert für komfortable Handhabung.

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass die Klinge unversehrt ist und keine sichtbaren Schäden aufweist.
3. Wählen Sie einen geeigneten Ort in Ihrer Küche für die Aufbewahrung des Messers, wie z. B. ein Messerblock oder eine Magnetleiste.
4. Achten Sie darauf, das Messer so zu lagern, dass die Klinge nicht mit anderen Utensilien in Kontakt kommt, um Beschädigungen zu vermeiden.

5. Bedienung

- Halten Sie den Griff sicher und stellen Sie sicher, dass Ihre Finger von der Klinge wegzeigen.
- Nutzen Sie eine geeignete Schneidtechnik für verschiedene Lebensmittel, beispielsweise das klassische „Wiegen“ beim Schneiden von Kräutern.
- Üben Sie beim Schneiden gleichmäßigen Druck aus, um ein Abrutschen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Seife.
- Trocknen Sie die Klinge sofort mit einem sauberen, trockenen Tuch.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um eine optimale Schneidleistung sicherzustellen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen Schleifstein, um die Klinge zu schärfen.
- Problem: Klinge hat sichtbare Roststellen.
Lösung: Reinigen und trocknen Sie das Messer gründlich; lagern Sie es an einem trockenen Ort und verwenden Sie eventuell ein lebensmittelechtes Öl zur Pflege.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie beschädigte oder abgenutzte Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung.
- Werfen Sie das Messer nicht im normalen Haushaltsmüll weg, sondern bringen Sie es zu einer speziellen Sammelstelle für scharfe Gegenstände.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Keuken Slagersmes 19 cm Premium (FKMPP19GR)

1. Algemene Informatie

Het Keuken Slagersmes 19 cm Premium is ontworpen voor zowel professioneel als thuisgebruik. Dit mes is ideaal voor het snijden, hakken en voorbereiden van vlees en groente. De hoogwaardige materialen en ergonomische ontwerpen zorgen voor een efficiënte en veilige werking.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor het doel waarvoor het bedoeld is.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een bot mes vereist meer kracht en kan leiden tot verwondingen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Wees voorzichtig bij het reinigen van het mes; de snijkant is scherp.
- Bewaar het mes in een veilige houder of etui om verwondingen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het mes op harde oppervlakken zoals glas of steen om beschadiging te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 19 cm
- Materiaal van het lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Ergonomisch kunststof
- Gewicht: 250 g
- Kleur: Zwart

4. Setup en Installatie

- Verwijder het mes uit de verpakking en controleer op schade.
- Maak de snijkant schoon met warm water en een zachte doek voordat u het voor het eerst gebruikt.
- Bewaar het mes in een meshouder of etui om de scherpste te behouden en letsel te voorkomen.

5. Bediening

- Gebruik een snijplank om het mes op te plaatsen.
- Houd het mes met uw dominante hand vast en gebruik uw andere hand om het te begeleiden met lichte druk.
- Voer snijbewegingen uit in een gelijkmatige, gecontroleerde beweging om de beste resultaten te behalen.
- Na gebruik, was het mes met de hand af, droog het onmiddellijk af en bewaar het op een veilige plaats.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was het mes met de hand met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen of reinigingsmiddelen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen af om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherpste van het mes en slijp het indien nodig met een geschikte slijpsteen of ahemper.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Slijp het indien nodig.
- Rode vlekken op het mes: Maak het mes grondig schoon met warm water en afwasmiddel.
- Handvat komt los: Neem contact op met de klantenservice voor ondersteuning.

8. Afvalverwerking

- Wanneer het mes aan het einde van zijn levensduur is, stort het in overeenstemming met de lokale wet- en regelgeving voor het afvoeren van scherpe voorwerpen.
- Zorg ervoor dat het mes is verpakt om verwondingen tijdens de afvalverwerking te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Cocina y Carnicería 19 cm Premium

1. Información General

Este cuchillo de cocina y carnicería de 19 cm está diseñado para ofrecer un rendimiento superior en la preparación de alimentos. Fabricado con materiales de alta calidad, este cuchillo es ideal para chefs profesionales y aficionados. Su diseño ergonómico proporciona comodidad y un agarre seguro para un uso prolongado.

2. Información de Seguridad

- **Uso Exclusivo:** Este cuchillo está diseñado únicamente para la preparación de alimentos. No utilizar para otros fines.
- **Cuidado del Usuario:** Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- **Corte y Lesiones:** Utilice siempre con precaución. Evite golpes o cortes en áreas no deseadas.
- **Superficies de Trabajo:** Utilice sobre superficies estables para evitar deslizamientos.
- **Mantenimiento:** Mantener el cuchillo afilado es fundamental para la seguridad. Un cuchillo desafilado es más propenso a causar accidentes.
- **Almacenamiento:** Almacene el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o con funda para evitar cortes accidentales.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** Cuchillo de Cocina y Carnicería 19 cm Premium
- **Longitud de la hoja:** 19 cm
- **Material de la hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Antideslizante y ergonómico
- **Uso:** Carnicería y preparación de alimentos
- **Color:** Gris
- **Diseño:** Profesional
- **Peso:** 0,25 kg

4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Sin embargo, siga estos pasos para un uso adecuado:

- Retire el cuchillo del embalaje con cuidado.
- Inspeccione la hoja para asegurarse de que no haya daños visibles.
- Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y despejada antes de comenzar a utilizar el cuchillo.
- Guarde el cuchillo en un lugar seguro y accesible, protegido de posibles daños.

5. Operación

- Sostenga el mango firmemente mientras realiza cortes.
- Use una tabla de cortar adecuada para evitar dañar el cuchillo o la superficie de trabajo.
- Para cortar, aplique presión uniforme y deslice la hoja a través del alimento, evitando movimientos bruscos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave.
- No utilizar lavavajillas, ya que puede dañar el filo de la hoja.
- Seque bien el cuchillo después de lavarlo para evitar la oxidación.
- Afile el cuchillo regularmente para mantener su rendimiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** El cuchillo no corta bien.
Solución: Afile la hoja con una piedra de afilar o un afilador.
- **Problema:** El mango está suelto.
Solución: Inspeccione los tornillos. Si es necesario, contacte a nuestro servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

- Deséchelo de manera responsable en el contenedor adecuado para metales o envíelo a un punto de recogida de residuos especiales.
- No arroje el cuchillo en la basura común para prevenir lesiones.

9. Contacto

Para cualquier consulta, no dude en contactarnos:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau de Cuisine / Boucher 19 cm Premium FKM-P19GR

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Cuisine / Boucher 19 cm Premium FKM-P19GR. Conçu pour les professionnels et les amateurs de cuisine, ce couteau combine une lame de haute qualité avec un design ergonomique pour une utilisation quotidienne.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais utiliser le couteau sur des surfaces dures qui pourraient endommager la lame.
- Toujours couper loin de votre corps pour éviter des blessures.
- Tenir le couteau hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser le couteau tremper dans l'eau ou au lave-vaisselle pour éviter la corrosion de la lame et les dommages au manche.
- Utiliser une planche à découper appropriée lors de l'utilisation du couteau.
- En cas de blessure, nettoyer et désinfecter immédiatement la plaie et demander une assistance médicale si nécessaire.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 19 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Matériau du manche : Plastique durable et antidérapant
- Poids : 210 g
- Utilisation : Idéal pour couper, trancher et désosser de la viande et des légumes.
- Caractéristiques supplémentaires : Lame tranchante et robuste, facile à aiguiser et à entretenir.

4. Installation et Mise en Place

- Déballez le couteau et retirez tout emballage.
- Assurez-vous que la lame est intacte et sans défaut.
- Si nécessaire, aiguiser la lame avec un aiguiser de lame approprié.
- Placez le couteau dans un support de couteau ou un tiroir sécurisé pour le stockage.
- Assurez-vous que le manche est sec et propre avant de ranger le couteau.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau avec une main par le manche et l'autre main pour guider l'aliment à couper.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient pour couper ou trancher efficacement.
- Pour un meilleur contrôle, placez l'index et le majeur sur le dessus de la lame près de la poignée.
- Après utilisation, nettoyez la lame immédiatement pour éviter les taches et résidus alimentaires.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau savonneuse et une éponge douce.
- Évitez le lave-vaisselle, car cela peut endommager le manche et la lame.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon propre avant de ranger.
- Affûtez la lame régulièrement pour maintenir une performance optimale.

7. Dépannage

- Si la lame perd son tranchant, utilisez un aiguiser pour la réaffûter.
- Si le manche présente des fissures ou des dommages, cessez d'utiliser le couteau et contactez le service clientèle.
- Pour tout problème non résolu, veuillez nous contacter en utilisant les informations ci-dessous.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau de manière irresponsable.
- Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des déchets tranchants.
- Le couteau peut être déposé dans un centre de recyclage approprié ou un point de déchet dangereux.

9. Contact

Pour des questions ou des préoccupations, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Numéro de téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina e Macellaio 19 cm Premium

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Cucina e Macellaio Premium da 19 cm è progettato per garantire prestazioni elevate e precisione nella preparazione degli alimenti. Realizzato con materiali di alta qualità, è ideale per tagliare carne, pesce e verdure.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo il coltello per gli scopi previsti, evitando qualsiasi uso improprio.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Affilare il coltello solo con strumenti progettati appositamente per questo scopo.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre pulito e asciutto per evitare la proliferazione di batteri.
- Durante l'uso, prestare attenzione per evitare tagli accidentali.
- Riporre il coltello in un luogo sicuro quando non è in uso, preferibilmente in un portacoltelli.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza totale: 34 cm
- Lunghezza della lama: 19 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico in plastica anti-scivolo
- Peso: 200 g
- Colore: Nero

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione per evitare di danneggiare la lama.
2. Prima dell'uso, lavare la lama con acqua calda e sapone neutro, poi asciugare accuratamente.
3. Assicurarsi che il manico sia ben allineato alla lama per garantire la stabilità durante l'uso.
4. Se si utilizza un portacoltelli, collocare il coltello nell'apposito scomparto.

5. Operazione

- Tenere il manico saldamente con una mano, mentre con l'altra si guida la lama mentre si esegue il taglio.
- Utilizzare un tagliere stabile per evitare scivolamenti.
- Per un taglio preciso, utilizzare movimenti fluidi e controllati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Non lavare in lavastoviglie per evitare danni alla lama e al manico.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere la sua efficacia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta correttamente, potrebbe essere necessario affilarla.
- In caso di segni di corrosione, pulire con un panno umido e asciugare immediatamente.
- Se il manico si dovesse allentare, fare riferimento al rivenditore per un'assistenza adeguata.

8. Smaltimento

Segui le normative locali per lo smaltimento nonché le buone pratiche ambientali. Non gettare il coltello nel rifiuto indifferenziato; verifica se ci sono opportunità di riciclo per gli oggetti in acciaio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania